

Villa Santera Primitivo di Manduria DOC

Alla vista si presenta rosso scuro, quasi violaceo. Al naso rivela un profumo ricco di note fruttate di prugna e visciole ma anche speziato di zenzero e vaniglia. In bocca è caldo, pieno e vellutato. Ottimo con grigliate di carne, gustose paste al forno, formaggi stagionati.

UVE: Primitivo di Manduria

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: alberello pugliese

con 7000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 40 anni

VENDEMMIA: prima decade di settembre

RESA PER HA: 60 q.li

AFFINAMENTO: minimo 6 mesi in botte

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 3 mesi

FORMATO BOTTIGLIA: 375/750/1500 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C



I VARIETALI

Very deep red in colour turning almost purplish. The nose reveals a rich perfume of plum, black cherry and also spices as ginger and vanilla. On the palate it is full bodied and velvety and well balanced. Enjoy with grilled meats, baked pasta or pasta with hearty sauces, and ripe cheeses.

GRAPES: Primitivo di Manduria

SOIL: clay-muddy

TRAINING SYSTEM: apulian head training

with 7000 vinestocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 40 years

HARVEST: first decade of September

YIELD PER HA: 6 tonnes

MATURATION: at least 6 months in barrel

BOTTLE AGEING: at least 3 months

BOTTLE SIZE: 375/750/1500 ml

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C